

# GEBAKKEN ASPERGES MET ZALM, SPINAZIE EN EEN EITJE

## INGREDIENTEN (4 PERSONEN)

- 24 asperges
- 4 stukken zalm filet van 150 gram
- 1 kg spinazie
- 2 sjalot
- Peper en zout
- (kruiden) olijfolie
- Bieslook
- 1 bakje crème fraîche
- 1 bakje amandelsnippers
- 2 eitjes



## BEREIDINGSWIJZE

Kook de asperges gaar en bak ze daarna goudbruin in olijfolie. Bak de zalm hard op de huid, voeg naar smaak zout en peper toe. De laat het gesnipperd sjalotjes aanfrituen in olijfolie, voeg de spinazie en deel van de amandelsnippers toe, garen en op smaak maken met zout en peper, uit laten lekken in een zeef. Als sausje maak een mengsel van crème fraîche, bieslook, zout en beetje peper. Maak de borden op met de asperges, dresseer de spinazie erop, daarna de zalm, een half eitje, voeg naar smaak het sausje toe en maak af met een paar amandelsnippers.

